



# Ratafia M-Marcoult : un duo ambré et rosé à savourer



**Une belle manière de découvrir un autre savoir-faire de la Champagne : le ratafia.**

Le Ratafia M-Marcoult est un assemblage de fine de la Marne et de jus de raisin, mis en fût de chêne pour un vieillissement de 24 mois minimum. Florence et Julien Marcoult ont mis à contribution Loïc, le distillateur du village de Barbonne-Fayel, pour produire une fine de cœur de chauffe aromatique et douce. L'alcool est produit avec les vins M-Marcoult et élaboré artisanalement à la distillerie de la forge, à

Barbonne-Fayel. La fine de la Marne est le résultat d'une distillation à repasse au feu de bois, réalisée avec un alambic Coyac de 250 litres en fonction depuis 1951. Le jus de raisin le plus aromatique – celui issu de la dernière presse des grains – dit le rebec, contribue à l'assemblage du Ratafia M-Marcoult. Le chardonnay est utilisé comme base du Ratafia Ambré et le Pinot noir comme base du Ratafia Rosé, d'où sa teinte naturelle amarante. Le Ratafia M-Marcoult est non filtré. Passé au froid naturel, un léger dépôt peut apparaître, sans pour autant altérer la qualité de la liqueur.

